Cuidado y limpieza

1. Lave el recipiente, la cuchilla y la base/tapa antideslizante inmediatamente después de cada uso, ya sea en agua tibia con jabón o en la bandeja superior (únicamente) de la máquina lavaplatos.
2. Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido o con una esponja. No la sumerja en ningún líquido.
3. Ya que la cuchilla es sumamente afilada, guárdela dentro de la unidad.

Entretien et nettoyage

1. Laver le bol, le couteau et la base antidérapante – couvercle immédiatement après l'utilisation dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle, sur le plateau supérieur seulement.
2. Essuyer le haut du hachoir à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide; puis, l'assécher. Ne pas l'immerger.
3. Puisque le couteau est très tranchant, le ranger dans l'appareil.

Need Service?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances - Small." If mailing or shipping the unit, pack it carefully in its original carton or any sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

¿Necesita ayuda?

Cualquier servicio de ser necesario, deberá realizarse por un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker. Puede encontrar uno en su cercanía buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, "Reparación de enseres menores". Si envía por correo la unidad, empáquela con cuidado en el cartón original o en cualquier cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y su número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

Besion d'aide?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes. Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans l'emballage original ou dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour de l'expéditeur. Il est également conseillé d'assurer le colis.

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes, mal uso, ni como resultado de reparaciones efectuadas por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía, conforme sea necesario, lo repararemos o reemplazaremos libre de cargo. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio más cercano autorizado por Black & Decker.

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products garantit ce produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker. Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

Product may vary slightly from what is illustrated.

El producto puede variar ligeramente del ilustrado.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.

c UL US



Listed by Underwriters Laboratories, Inc.
NOM Approved

Pub. No. 175458-00-RV01
Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China

Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.
Aprobado por NOM
Importador - Household Products Commercial, S. de R.L. de C.V.
Acceso III No. 26 Fracc. , Industrial B. Juárez
C.P. 76120, Querétaro, QRO. Teléfono: , (42) 11-7800
Hecho en la República Popular China
Impreso en la República Popular China

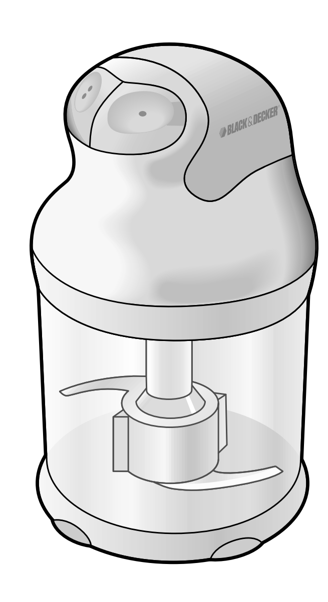
Certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories, Inc.*
Approuvé par l'organisme NOM
Fabriqué en République populaire de Chine
Imprimé en République populaire de Chine



Designs That Work For You™

SAVE THIS USE AND CARE BOOK
LEASE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Choppers
Cortadores (Spanish)
Hachoirs (French)



Household Products
Commercial, S. de R.L. de C.V.
150W 120V~ 60Hz

U.S.A./CANADA 1-800-231-9786
MEXICO 01-800-714-2503
http://www.householdproductsinc.com



SÉRIES EHC500-EHC700 SERIES

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse Motor Block, cord, or plug in water or other liquid. To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull straight out from outlet. Never pull cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- The Blade is sharp. Handle carefully. Store out of reach of children.
- Make sure Motor and Knife Blade have stopped completely before removing the Chopper Top.
- This appliance is intended for processing small quantities of food. This appliance is not intended to prepare large quantities of food at one time.
- Keep hands and utensils away from cutting blade while chopping food to reduce the risk of injury to persons or damage to the food chopper. A scraper may be used but only when the chopper is not running.
- This product has a “pulse action” feature. Avoid running the motor continuously in this mode for periods over 1 minute.
- Do not operate the appliance when empty.
- Check Bowl for presence of foreign objects before operating. Be certain the Chopper Top is securely in place before operating appliance. Do not attempt to defeat the Chopper Top interlock mechanism.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, a fin de reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesiones personales, siempre deben tomarse precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la caja del motor, el cable, ni el enchufe, en agua ni en ningún otro líquido. Limpie el exterior con un paño húmedo.
- Se requiere la supervisión de un adulto cuando se use cualquier aparato cerca de los niños o por ellos mismos.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de instalarle o de retirarle cualquiera de las partes, y antes de limpiarla. Sujete el enchufe cuando desconecte la unidad de la toma de corriente. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante de la unidad puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use la unidad a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- La cuchilla tiene filo. Manéjela con cuidado y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Asegúrese que el motor y la cuchilla paren por completo antes de retirar la cubierta del cortador.
- Esta unidad ha sido diseñada para procesar alimentos en pocas cantidades. No tiene como propósito preparar alimentos en grandes cantidades a la vez.
- A fin de reducir el riesgo de lesiones a las personas o cualquier daño al cortador mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla mientras corta los alimentos. Introduzca utensilios únicamente cuando el cortador no esté en funcionamiento.
- Este producto tiene como una característica un control de pulso. Evite el uso continuo del control de pulso por más de 1 minuto a la vez.
- No opere la unidad cuando esté vacía.
- Antes de operar la unidad, asegúrese que no haya objetos ajenos en el recipiente y que la tapa esté bien colocada en su lugar. Por ningún punto trate de alterar el mecanismo de cierre de la cubierta del cortador.
- Esta unidad ha sido diseñada únicamente para uso doméstico, no para uso comercial ni industrial. El uso de esta unidad con cualquier otro fin anulará de inmediato la garantía del producto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

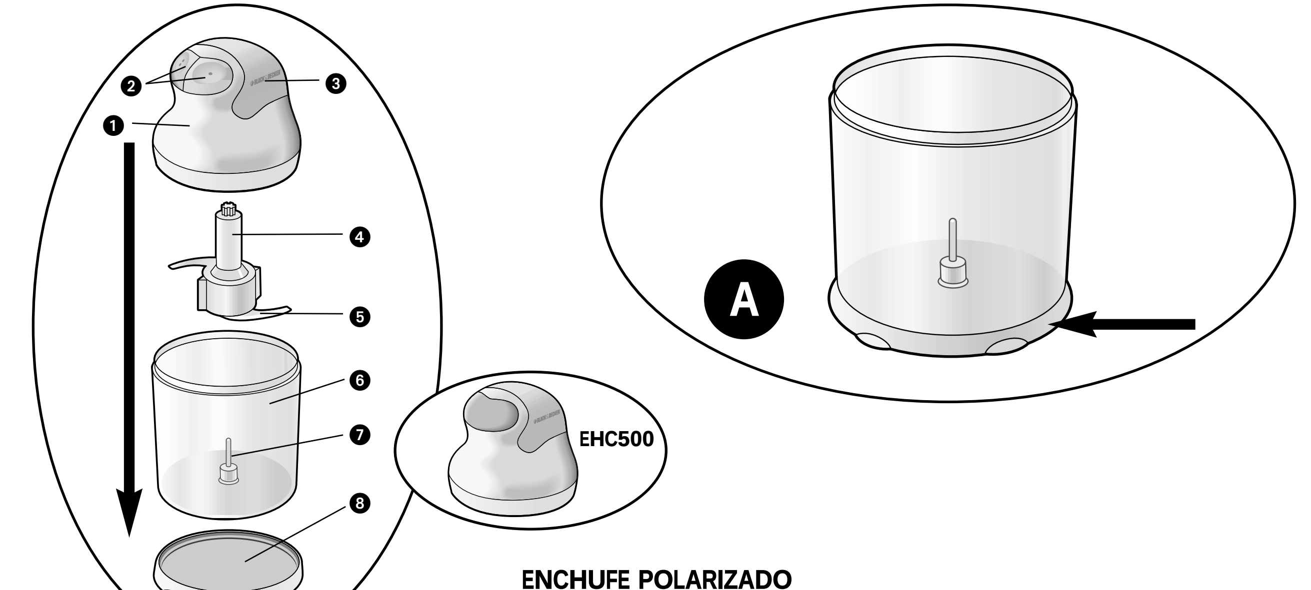
IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu’on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales afin de minimiser les risques d’incendies, de secousses électriques ou de blessures, notamment les suivantes.

- Lire toutes les directives.
- Afin d’éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le bloc-moteur, le cordon ni la fiche. Pour nettoyer l’appareil, en essuyer l’extérieur avec un chiffon humide.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu’on utilise l’appareil près d’un enfant ou lorsque ce dernier s’en sert.
- Débrancher l’appareil avant de le nettoyer, lorsqu’on en remplace les accessoires et lorsqu’on ne s’en sert pas. Pour le débrancher, en saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L’utilisation d’accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d’incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l’appareil à l’extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d’une table ou d’un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- Le couteau est tranchant; il faut le manipuler avec précaution. Le ranger hors de la portée des enfants.
- Attendre l’immobilisation complète du couteau et du moteur avant de retirer le haut du hachoir.
- Le présent appareil est conçu pour préparer de petites quantités d’aliments et non, de grandes quantités d’aliments à la fois.
- Éloigner les mains et les ustensiles du couteau lorsque l’appareil fonctionne afin d’éviter les risques de blessures ou de dommages. On peut se servir d’une spatule lorsque l’appareil ne fonctionne pas.
- L’appareil comporte un cycle à impulsion. Éviter de laisser le moteur fonctionner sans arrêt pendant plus de une minute dans ce mode.
- Ne pas faire fonctionner l’appareil à vide.
- Avant de se servir de l’appareil, s’assurer que le bol ne contient aucun objet pouvant gêner son fonctionnement. S’assurer que le haut du hachoir est bien en place avant d’utiliser l’appareil. Ne pas tenter d’éliminer le mécanisme d’asservissement du haut du hachoir.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle. Toute autre utilisation en annule la garantie.

CONSERVER CES MESURES.

1. Chopper Top
   Cubierta del cortador
   Haut du hachoir
2. Pulse/HI/LOW Buttons
   (Certain Models Only/See Inset)
   Controles: pulso/alto/bajo
   (Unicamente en ciertos modelos, consulte la hoja adicional)
   Touches de vitesses basse, élevée et à impulsion (Certains modèles seulement. Voir l'illustration en cartouche.)
3. Soft-Grip Surface
   Superficie de textura suave
   Surface à prise souple
4. Shaft / Vástago / Arbre
5. Knife Blade
   Cuchilla
   Couteau
6. Bowl / Recipiente / Bol
7. Post / Guía / Tige
8. Non-Slip Base/Storage Lid
   Base/tapa antideslizante
   Base antidérapante – couvercle



POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug — one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

Soft-Grip Surface

NOTE: The rubberized soft-grip surface is free of natural rubber and latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

How To Use – English

Before using for the first time, wash the Bowl and Knife Blade in warm, sudsy water and dry thoroughly. Both these parts and the Non-Slip Base/Lid are dishwasher-safe. Wipe off the Chopper Top with a damp cloth and dry. Do not immerse the Chopper Top in water.
WARNING: Do NOT place Chopper Bowl or Lid in a microwave oven. They are not microwave-safe.

Assembling The Chopper

1. To assemble, press the Non-Slip Base/Lid onto the bottom of the Bowl. This Non-Slip Base MUST be in place before operating the chopper. (A)
2. Carefully slide the Knife Blade down over the Post without touching the Blade as it is extremely sharp. You may have to turn the Blade slightly by rotating the Shaft until it falls into place.
3. Place the Chopper Top over the Bowl so that the daisy notch fits over the daisy tab of the Knife Blade Shaft.

Chopping/Mincing

1. To use, remove the Chopper Top and place food in the Bowl. This Mincer/Chopper is designed to process small amounts of dry and some liquid foods. For best results, do not fill above the "ribs" inside the Bowl for dry foods or beyond the MAX Liquid line for liquid foods. (See "Chopping Guide") Larger amounts should be processed in small batches.
2. Place the Chopper Top on the Bowl and plug in the unit.
3. Rest your hand comfortably over the Soft-Grip Surface of the Chopper Top so that your fingers extend over the Pulse Button area.
4. Depress and hold the HI (Button with 2 dots) or LO (Button with one dot). Some models have only ONE pulse button (see inset). Pulse for a few seconds. Be careful not to overprocess; many foods are ready in 5 seconds or less.

NOTE: The longer you Pulse, the finer the texture. For coarsely chopped foods, use LO in 2-speed models and pulse for shorter times.

5. When you release the Pulse button, the operation will stop. Be sure the BLADE STOPS spinning before removing the Chopper Top. Unplug the unit. Grasp the Shaft and carefully pull the Knife Blade straight up. Empty the processed food.
6. You may store extra chopped/minced food right in the Bowl. Just pull the Non-Slip Base off the bottom of the Bowl, flip it over, and press it onto the top to serve as a Storage Lid and seal in freshness. (B) Place in the refrigerator.

CHOPPING GUIDE

FOOD	PREPARATION HINTS
Bread	Use up to 2 slices at a time. Break each slice into 8 pieces.
Carrots/Celery	Cut into ½" (1.27 cm) lengths. Use up to 1 cup.
Chocolate Chips	Use up to ½ cup chips. Process on HI speed only (certain models) about 30-50 seconds for fine chopped results.
Eggs — Hard-cooked	Peel; cut crosswise into quarters. Use up to 3 eggs.
Garlic/Ginger	Peel. Use 1 or more large cloves or ½" (1.27 cm) lengths.
Mushrooms	Quarter for best results. Use up to ¾ cup. Pulse to desired texture.
Nuts	Add up to 1½ cups at a time; less for more coarse texture. Use short pulses.
Onions/Green Onions	Quarter 2 medium onions or 3 small. Cut green onions into 1" (2.54 cm) lengths.
Parsley/Herbs	Wash; dry thoroughly. Add sprigs up to a cup; process 5-10 seconds.
Peppers	Remove seeds. Cut into ½" (1.27 cm) pieces. Add up to 1 cup. Peppers process quickly; 2-3 pulses.

Tips

- Want a vinaigrette to perk up vegetables or salad? Just combine olive oil, vinegar, and herbs of your choice in the Bowl and pulse to blend. Be sure not to exceed the MAX liquid level.
- To purée a cooked vegetable or fruit for a garnish over meat, add up to 1 cup of the food to the Bowl plus a tablespoon of cooking liquid and process until smooth.
- For quick homemade baby food, process up to ½ cup diced, cooked meat/poultry, cooked vegetables, or cooked or raw fruit. Add 2 tablespoons gravy, broth, or milk to make the baby food smoother.

Care & Cleaning

1. Wash the Bowl, Knife Blade, and Non-Slip Base/Cover immediately after use, either in warm, soapy water or in the dishwasher — top rack only.
2. Wipe the Chopper Top with a damp cloth or sponge; then dry. Do not immerse it in liquid.
3. Since the Knife Blade is extremely sharp, store it in the unit.

ENCHUFE POLARIZADO

Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que un contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en una toma de corriente polarizada solamente en un sentido. Si el enchufe no entra de lleno en la toma, inviértalo e intente de nuevo. Si aún así no logra enchufarlo, busque la ayuda de un electricista. Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.

Superficie de textura suave

NOTA: La superficie de textura suave engomada no contiene caucho natural ni látex. Es segura para aquellas personas alérgicas o sensitivas a dichos materiales.

Como usar – Español

Antes de usar por primera vez, lave el recipiente y la cuchilla en agua caliente con jabón y séquelos bien. Estas partes como también la base/tapa pueden lavarse en la máquina lavaplatos. Limpie la cubierta de la unidad con un paño humedecido. No la introduzca en la máquina lavaplatos.
PRECAUCION: Tanto el recipiente del cortador como la tapa NUNCA DEBEN introducirse dentro de un horno de microondas.

Como armar el cortador

1. Para armar, coloque la base/tapa antideslizante en el inferior del recipiente. (A)
2. Deslice la cuchilla sobre la guía con cuidado. Recuerde que la cuchilla tiene mucho filo así que procure no tocarla. Quizás sea necesario girar el vástago de la cuchilla hasta que ésta caiga en su lugar.
3. Coloque la cubierta sobre el recipiente de modo que encaje sobre el vástago de la cuchilla.

Función de corte/picado

1. Para usar, retire la cubierta y coloque los alimentos dentro del recipiente. Este cortador/picador ha sido diseñado a fin de procesar pocas cantidades de alimentos a la vez. Para obtener mejores resultados, no sobrepase las marcas dentro del recipiente para alimentos secos ni la línea MAX para los alimentos líquidos. (Consulte la guía para cortar) Las cantidades grandes deben ser procesadas en tandas pequeñas.
2. Coloque la cubierta sobre el recipiente y enchufe la unidad.
3. Descanse la mano cómodamente sobre la superficie suave de la cubierta del cortador de modo que los dedos se extiendan sobre el área del control de pulso.
4. Oprima y sostenga el botón que tiene dos puntos HI (alto) o el botón que tiene un punto LO (bajo). Algunos modelos tienen solamente UN control de pulso (consulte la hoja adicional). Opere por unos segundos con cuidado de no sobre procesar; muchos alimentos están listos en 5 segundos o menos.

NOTA: Entre más se procesan, más fina resulta la contextura de los alimentos. Para obtener cortes gruesos, con los modelos de 2 velocidades oprima LO (bajo) a intervalos cortos.

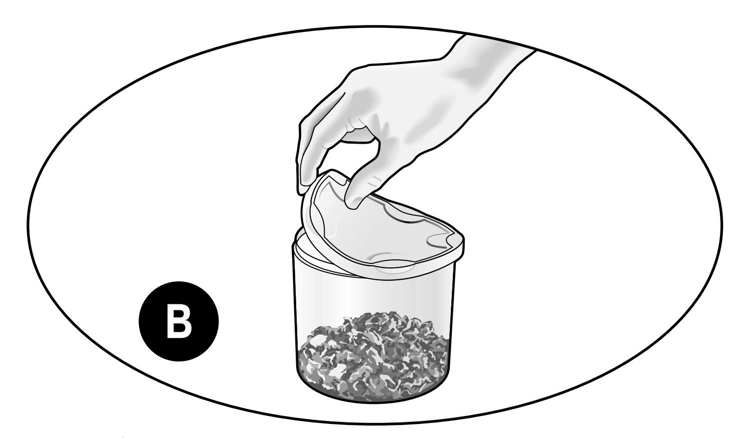
5. Una vez que se suelta el botón de pulso, finaliza la operación. Asegúrese que la CUCHILLA PARE por completo antes de retirar la cubierta. Desconecte la unidad. Sujete el vástago y retire la cuchilla con mucho cuidado deslizándola hacia arriba. Vacíe los alimentos procesados.
6. Los alimentos sobrantes pueden almacenarse y mantenerse frescos en el mismo recipiente del cortador. Retire la base antideslizante del inferior de la unidad, y úsela para tapar el recipiente. (B) Coloque el recipiente en el refrigerador.

GUIA PARA CORTAR/PICAR

ALIMENTO	CONSEJOS DE PREPARACION
Pan	Use hasta 2 rebanadas a la vez. Parta cada rebanada en 8 pedazos.
Zanahorias/apio	Parta hasta I taza en tiras de 1,27 cm (½").
Chocolate para cocinar	Use hasta ½ taza de chocolate partido en pedazos pequeños. Procese a velocidad alta solamente (en ciertos modelos) de 30-50 segundos para obtener resultados de contextura fina.
Huevos cocidos	Descascárelos y pártalos a lo ancho en cuatro partes. Procese hasta 3.
Ajo/jengibre	Pele y use 1 o varios dientes de ajo grandes o parta a lo largo en pedazos de1, 1,27 cm (½").
Champiñones	Para mejor resultado pártalos en cuatro. Procese hasta ¾ de taza usando el control de pulso hasta adquirir la textura deseada.
Nueces	Agregue hasta 1½ taza a la vez o menos para textura gruesa. Use pulsos cortos.
Cebollas/cebollinos	Parta en cuatro 2 cebollas medianas o 3 pequeñas. Parta los cebollinos en tiras de 2,54 cm (2").
Perejil/hierbas	Lave y seque bien. Agregue hasta 1 taza de los ramos y procese de 5-10 segundos.
Pimientos	Quite las semillas. Parta en pedazos de 1,27 cm (½"). Agregue hasta 1 taza. Los pimientos se procesan rápido, con 2-3 pulsos.

Consejos

- ¿Gustaría de una vinagreta para sazonar vegetales o ensalada? Simplemente combine en el recipiente aceite de oliva, vinagre y hierbas al gusto y use el control de pulso para procesar. Asegúrese de no sobrepasar el nivel MAX para líquidos.
- Para deshacer vegetales cocinados o fruta para aderezar carne, agregue hasta 1 taza de los alimentos al recipiente con una cucharada de líquido para cocinar y procese hasta quedar suave la mezcla.
- Los alimentos para bebé hechos en casa pueden prepararse de forma rápida. Procese hasta ½ taza de carne o pollo ya cocinado, vegetales o fruta cocida o fresca. Agregue 2 cucharadas de jugo de carne, consomé o leche para que la comida resulte más suave.



FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.

Poignée à prise souple

NOTE : La poignée à prise souple ne comporte ni caoutchouc naturel ni latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces matières peuvent donc se servir de l'appareil.

Utilisation – Français

Avant la première utilisation, laver le bol et le couteau dans de l'eau chaude savonneuse et bien les assécher. Ces deux pièces ainsi que la base antidérapante – couvercle vont également au lave-vaisselle. Essuyer le haut du hachoir à l'aide d'un chiffon humide et l'assécher. Ne pas immerger le haut du hachoir.
ADVERTISSEMENT : NE PAS placer le bol ni le couvercle du hachoir dans un four à micro-ondes. Ils ne vont pas au four à micro-ondes.

Assemblage du hachoir

1. Pour assembler, enfoncer la base antidérapante – couvercle sur le fond du bol. La base antidérapante DOIT être en place avant d'utiliser le hachoir (A).
2. Abaisser soigneusement le couteau sur la tige sans toucher aux arêtes qui sont extrêmement tranchantes. Il peut être nécessaire de faire tourner le couteau légèrement en faisant tourner l'arbre jusqu'à ce que le couteau s'enclenche en place.
3. Déposer le haut du hachoir sur le bol de sorte que l'encoche en forme de marguerite s'insère sur la protubérance en forme de marguerite de l'arbre du couteau.

Hachage, émincage

1. Pour utiliser le hachoir, en enlever le haut et déposer les aliments dans le bol. Le hachoir est conçu pour traiter de petites quantités d'aliments solides et certains liquides. Afon d'optimiser les résultats, ne pas dépasser les nervures à l'intérieur du bol dans le cas des alimenta solides et ne pas dépasser la ligne MAX pour les liquides (voir le tableau d'utilisation). Il faudrait traiter de grandes quantités d'aliments par lots.
2. Déposer le haut du hachoir sur le bol et brancher l'appareil.
3. Déposer la main de manière confortable sur la surface à prise souple du haut du hachoir de sorte que les doigts dépassent au niveau de la touche du cycle à impulsion.
4. Enfoncer la touche de vitesse élevée (la touche avec 2 points) ou de basse vitesse (la touche avec un point) et la maintenir enfoncée. Certains modèles ne comportent qu'UNE touche de cycle à impulsion (voir l'illustration en cartouche). Éviter de trop traiter; de nombreux aliments sont prêts en moins de 5 secondes.

NOTE : Plus on utilise le cycle à impulsion, plus la texture est fine. Pour hacher grossièrement, utiliser la basse vitesse (LO) dans le cas des modèles à deux vitesses et utiliser le cycle à impulsion sur de courtes périodes.

5. Lorsqu'on relâche la touche du cycle à impulsion, le traitement est arrêté. Attendre l'IMMOBILISATION COMPLÈTE DU COUTEAU avant de retirer le haut du hachoir. Débrancher l'appareil. Saisir l'arbre et retirer le couteau avec précaution. Vider le bol.
6. On peut ranger les surplus d'aliments traités directement dans le bol. Il suffit de retirer la base antidérapante de sous le bol, de la rtourner et de s'en servir comme couvercle afin de préserver la fraîcheur des aliments (B). Placer le bol au réfrigérateur.

TABLEAU D'UTILISATION

ALIMENT	CONSEILS PRATIQUES
Ail, gingembre	Peler. On peut hacher plus de une grosse gousse à la fois ou des languettes de 1,27 cm (½ po).
Carottes, céleri	Couper en languettes de 1,27 cm (½ po). Hacher un maximum de 240 ml (1 t) à la fois.
Champignons	Couper en quatre afin d'optimiser les résultats. Hacher un maximum de 180 ml (¾ t) à la fois. Traiter au cycle à impulsion jusqu'à la consistance voulue.
Brisures de chocolat	Utiliser 120 ml (½ t) de brisures. Traiter à la vitesse élevée (HI) seulement (certains modèles) de 30 à 50 secondes pour hacher finement.
Noix grossièrement.	Traiter un maximum de 360 ml (1½ t) à la fois; moins pour hacher Traiter à l'aide de cycles à impulsion courts.
Oeufs — cuits durs	Les écailler, les couper en quatre et en hacher un maximum de trois à la fois.
Oignons, oignons verts	Couper en quatre deux oignons moyens ou trois petits. Couper les oignons verts en languettes de 2,54 cm (1 po).
Pain	Traiter un maximum de deux tranches à la fois. Couper les tranches en huit morceaux.
Persil, herbes	Laver et bien assécher. Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois de 5 à 10 scondes.
Poivrons	Évider. Couper en languettes de 1,27 cm (½ po). Traiter un maximum de 240 ml (1 t) à la fois. Les poivrons sont rapidement traités, en deux ou trois cycles à impulsion.

Conseils pratiques

- On veut une vinaigrette pour rehausser le goût des légumes ou de la salade? Il suffit de mélanger de l'huile d'olive, du vinaigre et des herbes, au choix, dans le bol et de les traiter au cycle à impulsion. Ne pas dépasser la marque MAX pour le niveau des liquides.
- Pour réduire en purée un fruit ou un légume cuit afin d'en garnir une pièce de viande, déposer un maximum de 240 ml (1 t) de l'aliment dans le bol ainsi qu'une cuillère à table de jus de cuisson et traiter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Pour préparer rapidement des aliments pour bébés maison, traiter un maximum de 120 ml (½ t) de viande ou volaille cuite et en dés, de légumes cuits, ou encore de fruits cuits ou crus. Ajouter 2 cuillères à table de sauce, de bouillon ou de lait afin de rendre le mélange plus onctueux.